

 Marktschau: Pinotage aus Südafrika

Viel Profil und Finesse

Die südafrikanische Kreuzung aus Hermitage (Cinsault) und Pinot Noir hat in den letzten Jahren beträchtlich an Profil gewonnen. Wesentlich ist das Klima, in dem die Trauben wachsen. Die Nähe zum kühlen Ozean bringt elegante Frucht, während im wärmeren Swartland Gewürz- und Röstnoten das Aromenspiel bestimmen. **Degustation: Ursula Geiger, Joël Gernet, Text: Ursula Geiger**

Fast wäre die Kreuzung von Abraham Izak Perold (1880 bis 1941) einige Jahre nach deren Züchtung 1926 der Sense zum Opfer gefallen. Doch der Reihe nach: Perold lehrte ab 1906 an der Universität von Kapstadt Chemie. Der junge Professor kannte sich in Europa aus, sprach fließend Französisch und Deutsch und konnte sich auf Spanisch und Portugiesisch gut verständigen. Darum schickte ihn die Regierung mit dem Auftrag nach Europa, dort Rebsorten ausfindig zu machen, die zum südafrikanischen Klima passen. Perold war fleissig, kam mit 117 Sorten zurück ans Kap und kultivierte diese in seinem eigenen Garten auf der Welgevallen Farm. Warum Perold die kräftige, Hitze gewohnte Cinsault-Rebe, die am Kap oft mit Syrah (Hermitage) verwechselt wurde, mit der an kühleres Klima gewohnten Pinot-Rebe kreuzte, ist bis heute unerforscht. Die ungewohnte Kreuzung gelang ihm knapp, denn es wurden dabei nur vier Traubenkerne gewonnen. Deren Sämlinge zog Perold in seinem privaten Sortengarten auf. Als der Professor nach Kapstadt zog, überliess er die Reben sich selbst. Jahre später sollte der Garten wieder hergerichtet und vom Wildwuchs befreit werden. Ein junger Referent der Uni Kapstadt radelte just in diesem Moment vorbei und konnte die vier Reben vor der Sense retten. Was für eine Legende!

Die Verkostung

Bei dieser Probe beschränkten wir uns auf aktuell am Markt verfügbare Weine. Die Muster wurden verdeckt verkostet und stammen alle von Weinhändlern, die dem VINUM WineTradeClub angehören. Mitglieder werden regelmässig über die Themen der Marktschau informiert.
www.vinum.info/winetradclub



Zahlen und Fakten

In Südafrika stehen auf rund 100 000 Hektar Reben. Insgesamt werden über 1100 Millionen Liter Wein produziert. Über die Hälfte davon ist «Wine of Origin» und stammt aus den ausgewiesenen Anbaugebieten. Der Anteil an weissen Sorten liegt bei 54,4 Prozent. Die meistangebauterote Sorte ist Cabernet (11,5 Prozent), gefolgt von Shiraz (10,5 Prozent). Mit 6921 Hektar liegt Pinotage vor Merlot an dritter Stelle. Die Versuche, Pinotage in anderen Erdteilen zu kultivieren, waren nicht erfolgreich. Der Pinotage bleibt also ein echter Südafrikaner. Dieses Alleinstellungsmerkmal gilt es nun am Kap auszubauen.

Guter Essensbegleiter

Weine aus Pinotage können elegant und fruchtbetont sein, mit zurückhaltendem Tanningerüst und erfrischender Säure. Leicht gekühlt passen diese Typen sogar zu einem Thunfisch-Sashimi. Einst soll ein Sommelier einen auf zwölf Grad gekühlten Pinotage zu Austern serviert haben. Die opulenterere Variante mit viel dunkler Beerenfrucht, präsentem Tannin und einem langen Ausbau in der Barrique passt zu gegrilltem und geschmortem Fleisch wie Spareribs oder Ochsenschwanz und nach einigen Jahren Flaschenreife besonders gut zu Wild. Die würzig-fruchtigen Vertreter begleiten hervorragend ein Chili con Carne oder ein indisches Curry.

15 bis 16.5 Punkte



Kanonkop, Elsenburg
Simonsberg Stellenbosch Pinotage 2003
16.5 Punkte | 2015 bis 2018

Reifes, dichtes Rubin mit granatfarbenen Reflexen. Salziges Karamell und Blockmalz im Bouquet, dazu Rote-Johannisbeer-Pastillen und Vanille, ein Hauch von Schwarzbrot. Sanft im Ansatz, perfekt gereift und dementsprechend strukturiert mit saftiger Säure und reifem Tannin, langes Finale mit Noten von Preiselbeeren und Rosinen. Sanfter Riese, der perfekt zu Fleisch vom Grill oder zu einer Wildpastete passt.

Preis: 49 Franken | www.kapweine.ch



Rijk's Private Cellar, Tulbagh
Coastal Region Tulbagh
Pinotage Reserve 2009
16.5 Punkte | 2015 bis 2017

Üppiges Bouquet, viel dunkle Frucht und Röstnoten, angebackene Pflaume, ätherische Aromen, Rosmarin und Salbei. Straff im Ansatz, sehr saftige, gut eingebundene Säure und tragende Tanninstruktur, langes, klärendes Finale auf reifen Himbeeren, mit sehr passenden zarten Bitternoten. Hat noch Potenzial zum Reifen. Um die Temperatur der Früchte niedrig zu halten, werden die Trauben nachts geerntet. Danach folgt eine 48-stündige Kaltmazeration, bevor die Maischegärung beginnt. Der Einsatz wird mit einer grossen Aromenvielfalt belohnt.

Preis: 44 Franken | www.jeggliweine.ch



Springfontein, Standford
Walker Bay Pinotage Jonathans Ridge
Single Vineyard 2012
16.5 Punkte | 2017 bis 2022

Tiefdunkles Purpur. Üppiges Bouquet mit Noten von eingelegten Zwetschgen, Brombeeren und dunkler Schokolade, nach Belüftung Zimt und Vanille. Malzig und weich im Ansatz, sehr reife, saftige Säure, lang, mit Zwetschgen- und Kräuteraromen, gut eingebautes Tannin, feines Finale auf reifen Himbeeren. Blockbuster mit Eleganz. Die Nähe zum Ozean und dessen kühlender Einfluss schaffen viel Eleganz am Gaumen.

Preis: 32 Franken | www.jeggliweine.ch

Neil Ellis Wines, Stellenbosch
Jonkershoek Valley Vineyard Selection
Pinotage 2010
16 Punkte | 2015 bis 2019

Sehr klassisches Bouquet, Noten von Holunder und Cassis sowie Röstaromen vom Holzeinsatz. Weich und üppig im Ansatz, entwickelt Noten von Amarenakirsche am Gaumen, Lakritz, gute Länge, reifes, feinmaschiges und sehr gut integriertes Tannin, frisches Finish auf Noten von Himbeerblättertée.

Preis: 33.30 Franken | www.getraenkezug.ch

Spier Wines, Stellenbosch
Stellenbosch 21 Gables 2012
16 Punkte | 2015 bis 2020

Dichtes, jugendliches Rubin. Fruchtbetontes Bouquet, Weichseln und frische rote Beeren, dazu geröstete Erdnüsse und Würznoten. Am Gaumen jugendlich und lebendig, sehr saftige, fordernde Säure und feinmaschiges, aber zurückhaltendes Tannin. Macht jetzt schon Freude, kann mit der Reife aber noch an Finesse zulegen. Von Reben, die sehr nah am Ozean stehen.

Preis: 29 Franken | www.kapweine.ch

Fort Simon, Sanlamhof
Stellenbosch Pinotage 2012
15.5 Punkte | 2015 bis 2017

Dunkles Rubin. Sehr pures, elegantes Bouquet, dunkle Beere, getrocknete Zwetschge, Gewürz, Pfeffer. Am Gaumen saftig und unkompliziert, mit diskretem Tannin und Noten von Lakritze, die zur Extraktsüsse passen. Leicht gekühlt zum Barbecue mit Spareribs, zu Chutneys und anderem Süss-Scharfem.

Preis: 17.50 Franken | www.kapweine.ch

Freedom Hill, Wemmershoek Mountain
Paarl Freedom Hill 2009
15.5 Punkte | 2015 bis 2019

Balsamisches Bouquet, Erdbeer-Lakritze, kräuterwürzige Noten, diskrete, dunkle Beerenfrucht. Sehr gut strukturiert am Gaumen, gute Balance zwischen saftiger Säure und kräftigem Tannin-gerüst. Hat Länge und Schmelz, endet auf feiner Himbeerfrucht.

Preis: 16.80 Franken | www.wine-insider.ch

Spice Route, Swartland, Malmesbury
Pinotage Spice Route 2009
15.5 Punkte | 2015 bis 2018

Nomen est omen. Das Bouquet ist mit Noten von Rauchfleisch, Kümmel und Holzrauch sehr würzig. Dazu passt die kräuterwürzige Herbe am Gaumen, das Tannin ist etwas harsch und endet auf diskreten Bitternoten im Finish. Unbedingt karaffieren und zum Essen geniessen. Passt zu Fleisch aus dem Smoker oder zu gegrillten Blutwürsten.

Preis: 19.50 Franken | www.wine-insider.ch

Springfontein, Standford
Walker Bay Pinotage Jonathans Ridge
Single Vineyard 2011
15.5 Punkte | 2016 bis 2019

Jugendliche Farbe, Rubin. Zunächst verhaltene Nase mit vegetalen Aromen, nach Belüftung Kirsche, Agrumen, Rhabarber und ein Hauch von Vanille. Am Gaumen gute Säure, Würznoten, Cassis, Pfeffer und Chili, endet auf Kaffee. Unbedingt karaffieren.

Preis: 32 Franken | www.jeggliweine.ch

Swartland Winery, Malmesbury
Swartland Bush Wine 2010
15.5 Punkte | 2015 bis 2018

Dunkles Rubin. Kräuterwürzige Nase, Noten von Teer, Gewürzen und dunklen eingelegten Früchten, Holunder. Am Gaumen straff, mit guter Fülle und präsentem, feinmaschigem Tannin, tragende Säure im Finale. Angenehme 14 Vol.-% und dennoch ein Ausbund an eleganter Konzentration.

Preis: 17 Franken | www.kapweine.ch

The Painted Wolf Wines Company, Paarl
Guillermo Pinotage 2011
15.5 Punkte | 2015 bis 2017

Dunkle Frucht, Holunder und Holunderconfit, Lakritze und exotische Würznoten: Zimt, Vanille und Sezuan-Pfeffer. Im Ansatz wegen der saftigen Säure sehr frisch, dazu spürbares, etwas grobmaschiges Tannin, das aber durchaus zum Stil passt. Zum Barbecue und idealerweise zu Fleisch aus dem Smoker.

Preis: 19.50 Franken | www.kapweine.ch

Diemersdal, Durbanville
Pinotage Reserve 2013
15 Punkte | 2015 bis 2018

Frischer, fruchtiger Jungspund mit lebhaftem Beeren-Bouquet, Gewürzen und gut integrierten Röstnoten, dazu ein Hauch Pfeifenrauch. Saftige Säure im Ansatz, viel Himbeere im weiteren Verlauf, leichte Süsse im Finale, die aber passt. Zu Tandoori-Chicken mit moderater Schärfe.

Preis: 24 Franken | www.kapweine.ch

Fairview, Suider-Paarl
Paarl Pinotage 2013
15 Punkte | 2015 bis 2016

In der Nase rote Frucht, beinahe etwas dropsig, Weichseln. Frische Säure am Gaumen, Aromen von roten Beeren. Uns gefällt der saftige Säurenerv. Einfacher, unkomplizierter Wein.

Preis: 16.85 Franken | www.scherer-buehler.ch

Simonsig, Koelenhof
Stellenbosch Pinotage WO 2013
15 Punkte | 2015 bis 2017

Frischfruchtiger Vertreter dieser Sorte: Die gekochte Frucht in der Nase erinnert ein wenig an Beaujolais. Am Gaumen gefällt die feinfruchtige

14.5 bis 15 Punkte

Säure, sehr zurückhaltendes Tannin. Perfekter Easy-Drinking-Wein, der leicht gekühlt ein unbeschwertes Sommervergnügen ist.

Preis: 15.60 Franken | www.landolt-weine.ch

**The Painted Wolf Wines Company, Paarl
Pinotage 2011**

15 Punkte | 2015 bis 2017

Vanille in der Nase, dazu reife Beerenfrucht. Saftige, schöne Säure am Gaumen, einfach und unkompliziert, mit gutem Trinkfluss, endet auf dunkler Schokolade.

Preis: 22 Franken | www.kapweine.ch

**Val de Vie Estate, Paarl
Western Cape Barista Pinotage 2011**

15 Punkte | 2015 bis 2016

Feine Kirschfrucht, saftig am Gaumen, gute Länge, mit kräftigem Tannin, angenehme Herbe und wirklich trocken. Unverbogener, ehrlicher Alltagswein mit schlanken 13,5 Vol.-%. Leicht gekühlt geniessen.

Preis: 15.50 Franken | www.kapweine.ch

**Beyerskloof, Koelenhof-Stellenbosch
Stellenbosch Pinotage Reserve 2012**

14.5 Punkte | 2015 bis 2018

Viel Pfefferwürze in der Nase, dazu Noten von frischen reifen Pflaumen, getrocknete Kräuter (Rosmarin und Thymian). Zupackend am Gaumen, mit fordernder Säure, guter Länge und präsender Extraktsüsse.

Preis: 26.30 Franken | www.rutishauser.ch

**Major's Hill, Robertson
Robertson Pinotage 2009**

14.5 Punkte | 2015 bis 2018

Dichtes Rubin. Sehr dunkle Beerenfrucht in der Nase, dazu Gewürze: Piment, Koriandersaat und Noten von Teer. Kräftig am Gaumen, beinahe opulent, prägnante Säure, entwickelt Noten von reifen Himbeeren, etwas Restsüsse im Finale.

Preis: 18.80 Franken | www.wine-insider.ch

**Raka, Caledon
Raka Pinotage 2011**

14.5 Punkte | 2015

Dunkle Aromatik, Teer, florale Noten, Zwetschgenhaut, Schwarzbrotrinde. Am Gaumen spürbar Holz und Tannin, das etwas trocknend ist.

Preis: 17.20 Franken | www.nauer-weine.ch

**Simonsig, Koelenhof-Stellenbosch
Redhill Pinotage WO Stellenbosch 2011**

14.5 Punkte | 2015 bis 2016

Schmeichelndes Bouquet, gekochte Frucht, Kirschconfit und Zwetschgenmus, Zimt und Gewürznelken. Am Gaumen weich, entwickelt Noten von frischen Zwetschgen, mittleres Finale mit deutlicher Extraktsüsse.

Preis: 23.80 Franken | www.landolt-weine.ch

**The Painted Wolf Wines Company, Paarl
The Den 2013**

14.5 Punkte | 2015 bis 2016

Mittleres Rubin. Offenes, fruchtbetontes Bouquet mit Noten von Weichseln und Himbeeren, balsamischen Aromen, Lakritze. Schlank, mit einer etwas herben Säure am Gaumen und diskreten Bitternoten im Finale.

Preis: 14.50 Franken | www.kapweine.ch

AOP ACHAIA WEINE

AOP Muscat von Rio Patras

Intensive blumige Aromen von Rosen und Zitrusblüten. Im Gaumen ausgewogen, mit mittlerem Körper und guter Säure.

AOP Muscat von Patras

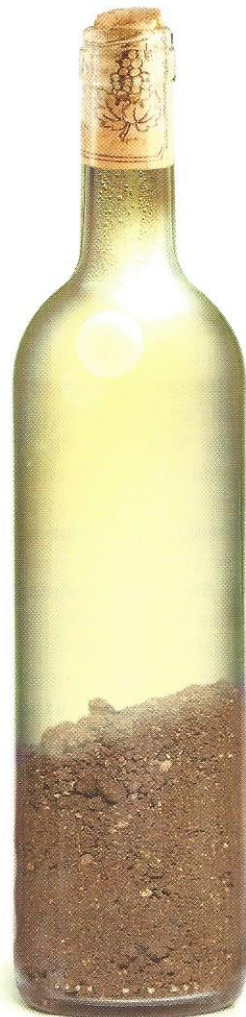
Vollmundig mit Aromen von reifen Früchten und Blumen, wenn der Wein noch jung ist. Mit der Zeit entwickelt er Aromen von Dörrfrüchten, Konfitüre, Rosinen und Honig.

AOP Patras

Abhängig vom Terroir zeigen die Weine reife Aromen von tropischen Früchten und Melone, oder dann in der eleganteren Version mineralische Noten und Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel und Birnen.

AOP Mavrodaphne von Patras

Dichte Farbe. Aromen von Dörrfrüchten, wenn die Weine jung sind. Später entwickeln sich Noten von Kaffee, Schokolade, Karamell, getrockneten Blumen und süsse Gewürzen.



FASZINIERENDE WEINE
AUS EINER
AUSSERGEWÖHNLICH
NATÜRLICHEN
UMGEBUNG

Region Achaia, Peloponnes, Griechenland